

天日湖塩の特徴

砂漠に結晶した岩塩が、地中の伏流水で溶かしだされ、湖の水をもとにモンゴルの乾燥した風と太陽光の力を利用して再結晶したものをそのまま採取したもので、成分調整は行っておりません。粗塩くらいの粒サイズでほどよいしっとり感があります。

ハム・ソーセージや、野菜や魚の下ごしらえなど、さまざまな用途に使えますが、未精製の塩なので、素朴な食材の料理にもよく合い、塩にこだわる料理人さんに人気があります。



天日湖塩を塩釜焼に使用すると肉に味がしっかり浸透し、豊かな風味に。

天日干しのできた塩になるべく手を加えず作られていますので、まれに若干の夾雑物（海藻、貝類などの自然物）が含まれていますが、必要に応じて取り除いてご使用ください。

塩の性質上、固まることありますが、品質に問題はありません。

ハムなどの味付けでも、にがりの少ない天日湖塩は肉のうま味をよく引き出します。



極力手を加えず作られる天日湖塩は、素朴な食材によくマッチすると、人気です。

